



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Donut gezuckert
Artikelnummer	360767
Verkehrsbezeichnung	Frittiertes Hefegebäck verziert mit 11% Zucker, tiefgefroren, backfertig
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Ringförmige Süßware aus Hefeteig, dekoriert mit Zucker
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	18 Monate
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9070
GTIN	4061304007009

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, Palmfett, Dekoration 11 % [Zucker], Zucker, Dextrose (aus WEIZEN), Hefe, Rapsöl, SOJAMEHL, MOLKENPULVER, Backtriebmittel: E450, E500; Salz, Emulgatoren: E471, E481; GLUTEN (aus WEIZEN), MAGERMILCHPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; VOLLEIPULVER, Farbstoff: Carotine; Aroma.

Kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen sowie deren Erzeugnisse enthalten.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1926 kJ 462 kcal
Fett (g)	29
davon gesättigt (g)	13
Kohlenhydrate (g)	44
davon Zucker (g)	18
Eiweiß (g)	5,4
Ballaststoffe (g)	1,6
Salz (g)	0,83

Datum: 04.04.2023	Seite 1 von 4
Version 3 vom 09.10.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Das Produkt ist ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen von + / - 5%.

Allergene nach VO 1169/2011 Anhang II

Allergene	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a). Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ¹ b). Maltodextrine auf Weizenbasis c). Glukosesirupe auf Gerstenbasis d). Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	X	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse a). Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b). Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfemittel in Bier und Wein verwendet wird		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,	Kk	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a). vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ¹ ; b). natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen. c). aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d). aus Pflanzenölsterinen gewonnenen Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;	X	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;	X	
Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von > 10mg/kg oder > 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

¹ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnene wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

* Kk = Kreuzkontamination möglich



Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	50 g		
Nettogewicht	1,800 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 36		
Verkaufseinheiten pro Palette	104 Ktn., Palettenhöhe: 1,80 cm		
Verpackung	Pappkarton mit Trennpapier	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Arttypisch, ringförmig mit einem Loch in der Mitte, hellbraune Oberfläche, cremefarbig im Querschnitt, Oberfläche mit Zucker bestreut
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	Tiefgefroren

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	KBE/g	Warnwert: $\leq 1 \times 10^4$
Enterobacteriaceae	KBE/g	Warnwert: $\leq 1 \times 10^2$
Escherichia coli	KBE/g	Warnwert: $\leq 1 \times 10$
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	Warnwert: $\leq 1 \times 10$
Bacillus cereus	KBE/g	Warnwert: $\leq 1 \times 10^2$
Listeria monocytogenes	KBE/g	Warnwert: $\leq 1 \times 10$
Salmonellen	KBE/g	Nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	Warnwert: $\leq 1 \times 10^2$
Hefen	KBE/g	k. A.



Zubereitungshinweis

Das Produkt in geschlossener Verpackung bei Raumtemperatur ca. 60 Minuten auftauen lassen.
Nach dem Auftauen bei Raumtemperatur 2 Tage haltbar.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Ernährungsformen

Geeignet für	Ja	Nein	Zertifikate	Ja	Nein
Vegetarier	X		HALAL- Zertifikat		X
Veganer		X	KOSHER- Zertifikat		X
Halal		X			
Kosher		X			
Alkoholhaltig		X			

GVO / GMO

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 & 1830/2003 zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen.

Bestätigung

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen den geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuellen Fassung.

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 04.04.2023	Seite 4 von 4
Version 3 vom 09.10.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	